



1887

CUVÉE PANOT

Brut Nature

Proceso de Elaboración:

Tras la segunda fermentación realizada en la botella, estas permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C.

Una vez el cava está limpio de las levaduras que han realizado la 2ª fermentación, se procede a la dosificación del licor de expedición con menos de 3 gr./l. como le corresponde a un cava Brut Nature. Después, tapado con corcho natural.

Coupage:

Xarel·lo 40%, Chardonnay 25%, Macabeo 20% y Parellada 15%.

Nota de Cata:

Color: Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos y constantes y finas burbujas.

Nariz: Aromas frescos de manzana verde y lima, con un final con recuerdos de flores blancas.

Boca: Tiene una entrada amable seguida de una acidez refrescante que combina con notas cítricas. Es intenso, fresco y afrutado.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 11,50% vol.
- Acidez Total: 5,8 gr/l. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 2,5 gr/l.
- Presión carbónica: 5,5 bar

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior del refrigerador. Abrir la botella unos minutos antes de servir y utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

Maridajes:

Ideal para carnes y verduras a la brasa, productos ahumados, arroces y como aperitivo o copa a cualquier hora.

